



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TOP ÇÖREK

125 gr. tereyağı  
1 fincan sıvı yağ  
1 fincan yoğurt  
1 yumurta beyazı  
1,5 çay kaşığı tuz  
5-6 çay kaşığı şeker  
2 yemek kaşığı sirke  
1 paket kabartma tozu  
1 bağ dereotu  
100 gram beyaz peynir  
100 gram kaşar peyniri  
Alabildiği kadar un  
Üzeri için:  
1 yumurta sarısı  
Susam

Tereyağı eritilerek yoğurma kabına aktarılır.

Üzerine sıvı yağ, yumurtanın beyazı, yoğurt, tuz, sirke ve şeker eklenerek karıştırılır.

Üzerine biraz un, unun da üzerine kabartma tozu konur.

Dereotu ince ince kıyılır, karıştırma kabına eklenir, beyaz peynir ve kaşar peyniri ince dişli rendeden geçirilerek karıştırma kabına eklenir.

Üzerine azar azar un ilavesi ile orta sertlikte bir hamur hazırlanır.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak avuç arasında yuvarlanır.

Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizilir, üzerine yumurta sarısı sürülüp, susam serpilir.

180 derece fırında pişirilir.

